Plat en fonte Cuisson & Service

avec support en bois

NC-2900-675

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions pour le choix de cet article. Ce plat en fonte vous permet réaliser des cuissons douces et économes en énergie, puis de servir la préparation directement sur la table grâce au dessous de plat. Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu
- Plat en fonte
- Dessous de plat en bois
- Poignée
- Mode d'emploi

Avant la première utilisation
- Avant la première utilisation, retirez l'emballage ainsi que tous les autocollants de l'ustensile de cuisson.
- Lavez le plat avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. N'utilisez pas de produit nettoyant. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Frottez l'intérieur du le plat avec un chiffon doux ou du papier sulfurisé imprégné de quelques gouttes d'huile alimentaire.
- Placez le plat sur une plaque de cuisson allumée, et faites chauffer l'huile à basse température.

NOTE :
Plus l'ustensile de cuisson est utilisé, plus ses qualités s'améliorent, et moins les aliments attachent.

Consignes d'utilisation
- Vous pouvez utiliser ce plat en fonte sur tous les types de feu : gaz, plaque de cuisson électrique, en céramique ou à induction, ainsi qu'avec les différents types de four traditionnel (à gaz, charbon, bois, etc.). Il n'est PAS adapté à la cuisson au four micro-ondes.
- Ce plat n'est pas adapté à la cuisson sans matière grasse. Pour faire revenir des aliments, versez assez d'huile pour recouvrir entièrement le fond du plat
- N'utilisez pas d'ustensile en métal, car ceux ci pourraient endommager votre plat. Utilisez uniquement des ustensiles en plastique, caoutchouc ou bois résistants à la chaleur.
- Ne coupez pas les aliments directement dans le plat avec un couteau ou un outre objet tranchant.
- Ne conservez aucun aliment dans le plat ; cela pourrait faire rouiller la fonte.
- Lorsque vous utilisez le plat sur une plaque de cuisson équipée d'une surface en verre, posez-le avec précaution afin d'éviter de rayer la surface.
- Ne faites jamais glisser le plat sur une surface en verre, car cela pourrait endommager le dessous du plat et la surface en verre.
- Pour obtenir une efficacité de chauffe maximale, la taille du dessous du plat doit correspondre au diamètre de la surface chauffante.
- Si vous utilisez le plat pour une cuisson au four, veillez à ne pas dépasser la température de 230 °C.
- Ne placez pas le plat directement sur le fond d'un four avec revêtement intérieur en fonte. Ceci fait augmenter la température à l'intérieur du four, entraînant une cuisson à haute température qui peut faire brûler les aliments.
- Ne faites jamais glisser le plat en fonte sur le fond du four.
- Pour une cuisson au four optimale des aliments, le plat doit toujours être posé sur une grille ou une plaque de four.
- La fonte possède d'excellentes propriétés d'accumulation de la chaleur. Pour cette raison, les produits en fonte de nécessitent **pas** d'être chauffés à haute température. Des températures moyennes ou basses sont idéales. Pour saisir des aliments, un niveau de température moyen suffit.

ATTENTION !
Ne faites jamais chauffer le plat à un niveau de température élevé ! En cas de surchauffe, la chaleur reste longtemps emmagasinée, ce qui risque de faire brûler les aliments. Ne plongez* jamais *la fonte chaude dans l'eau froide pour la refroidir !

Entretien et utilisation
- Après utilisation, laissez **toujours** bien refroidir l'ustensile de cuisson avant de le nettoyer.
- Pour conserver de façon optimale la qualité de l'ustensile de cuisson, lavez-le uniquement à l'eau chaude avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de liquide vaisselle pour nettoyer cet ustensile de cuisson.
- N'utilisez pas de laine d'acier ni d'éponge grattoir pour le nettoyer, mais plutôt un chiffon, une brosse à vaisselle ou une éponge douce.
- N'utilisez jamais de nettoyant pour four, de produit à récurer ou de produit d'entretien contenant des agents blanchissants au chlore.
- En cas de salissures tenaces, laissez tremper l'ustensile de cuisson dans l'eau chaude pendant environ 20 minutes avant de le nettoyer.
- Utilisez ensuite un chiffon pour sécher l'ustensile de cuisson. Ne le laisser pas sécher à l'air libre.
- Après chaque nettoyage, passez un tissu imprégné d'un peu d'huile alimentaire sur l'ustensile de cuisson.
- Ne rangez pas votre ustensile de cuisson humide.

NOTE :
Ne nettoyez pas le plat au lave-vaisselle. Ce produit n'est pas compatible avec le lave-vaisselle

Consignes de sécurité
- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne rangez le produit que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.
- Utilisez des maniques ou des gants de cuisine pour retirer le produit d'une source de chaleur (four ou plaque de cuisson). ATTENTION Risque de brûlure par la chaleur, la vapeur chaude ou l'eau de condensation !
- Ne laissez jamais le produit sans surveillance pendant l'utilisation.
- Lorsque vous utilisez le plat sur une cuisinière à gaz, veillez à adapter la hauteur des flammes de manière à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du plat .
- Veillez à ce que la poignée ne se trouve pas au-dessus de plaques de cuisson chaudes.
- Lors d'une cuisson prolongée, la poignée chauffe fortement. Manipulez toujours l'ustensile de cuisson avec précaution. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- Ce produit n'est pas un jouet. Conservez-le hors de la portée et de la vue des enfants. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

© Septembre 2013 - HSc//DW//TH//LS
Importé par PEARL.GmbH / PEARL-Straße 1–3 / D-79426 Buggingen